



Zitronen-Cheesecake-Schnitten

... herrlich cremig

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Zunächst die Zitronen-Creme vorbereiten.

Zitronensaft, Maracujasaft und Zucker in einen Topf geben und erhitzen. Stärke mit etwas Wasser verrühren und in die köchelnde Masse rühren. Weiter rühren bis die Masse eindickt. Butter hinzugeben und verrühren. Abdecken und beiseite stellen.

Für den Boden die Butterkekse klein pulsieren oder pürieren. Die geschmolzene Butter und 30 g Zucker sowie Vanillezucker hinzugeben. Masse gut verrühren und auf ein Backblech ausgelegt mit Backpapier geben. Gut verteilen und andrücken. Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen und 8 Minuten backen. Derweil Frischkäse, Quark, Zucker, Zitronenabrieb, Vanillezucker und Mehl in eine große Schüssel geben und verrühren. Eier separat verquirlen und unter die Masse heben.

Masse auf den Boden geben. Die Zitronen-Creme klecksweise auf der Cheesecake-Masse verteilen und mit einem Holzstab durchziehen, sodass das Muster entsteht.

Backofen auf 165 °C Ober- und Unterhitze stellen. Eine Backform mit Wasser auf den Ofenboden stellen und den Cheesecake auf die mittlere Stufe stellen. Den Cheesecake 20-25 Minuten backen. Der Kuchen sollte nicht mehr "wackeln". Aus dem Ofen nehmen, den Rand vorsichtig mit einem Messer schon einmal vom Blech lösen. Komplett auskühlen lassen (am besten über Nacht im Kühlschrank) und mit einem Messer in Stücke schneiden.

Einkaufsliste

Für ca. 30x40 cm Backblech

Boden:

- 200 g Vollkornbutterkekse
- 120 g flüssige Butter
- 30 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

Cheesecake:

- 800 g Frischkäse
- 500 g Quark (20 % Fett)
- 220 g Zucker
- Abrieb von zwei Zitronen
- 1 EL Vanillezucker
- 50 g Mehl
- 5 Eier

Zitronen-Creme:

- Saft von zwei Zitronen
- 50 ml Maracujasaft (oder anderen gelben Saft)
- 50 g Zucker
- 20 g Speisestärke
- 50 g Butter

